

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 9980
13 april
2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BOB Fesols de Santa Pau

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 82 van 10 maart 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie van bijgaand productdossier, kan tot uiterlijk 10 mei 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 82/10)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„FESOLS DE SANTA PAU”

EU-nummer: ES-PDO-0005-01226-14.5.2014

BOB (X) BGA ()

1. Naam

„Fesols de Santa Pau”

2. Lidstaat of derde land

Spanje

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.6 Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt.

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De beschermde oorsprongsbenaming „Fesols de Santa Pau” heeft betrekking op zaden van de gewone boon (Phaseolus vulgaris L.), en wel op de traditionele variëteiten Tavella Brisa, Setsetmanera en Gra Petit, in droge en gekookte vorm en in conserven.
De bonen met deze BOB behoren tot de handelscategorie „Extra” en hebben de volgende eigenschappen:

3.2.1. Droge, niet-gekookte bonen

3.2.1.1. Morfologische kenmerken:

De zaden van deze drie traditionele variëteiten, die tot de handelsklasse Navy behoren, zijn wit en rond en wegen tussen de 18 en 30 g per 100 zaden bij een vochtgehalte van 12%.



3.2.1.2. Chemische kenmerken:

– eiwitten: hoog gehalte, ten minste 25%,
– vochtgehalte: minder dan 15%.

3.2.2. Bonen die thuis of door verwerkingsbedrijven worden gekookt

3.2.2.1. Organoleptische kenmerken:

– gladde en nauwelijks waarneembare schil (2-4 op een schaal van 0-10),
– geringe tot gemiddelde meligheid (3-4 op een schaal van 0-10),
– aangename bonensmaak (4 op een schaal van 0-10) en vrij van vreemde smaken (0-1 op een schaal van 0-10).

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De BOB „Fesols de Santa Pau” heeft betrekking op zaden van droge en gekookte bonen en bonen in conserven. Het verwerkte product wordt uitsluitend bereid met bonen met de door de BOB vereiste kenmerken, water en zout. Het gebruik van andere additieven of conserveringsmiddelen is verboden.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De productie van bonen met de BOB „Fesols de Santa Pau” moet plaatsvinden in het in punt 4 beschreven afgebakende geografische gebied; het is namelijk een combinatie van het traditionele kiemplasma, de vulkanische bodem, de teeltperiode en de productietechnieken die het eindproduct zijn specifieke eigenschappen verleent. Concreet moeten in het afgebakende gebied de volgende werkzaamheden worden verricht:
– de teelt: deze vindt uitsluitend plaats op vulkanische bodems in de gemeenten die deel uitmaken van het in punt 4 beschreven afgebakende geografische gebied,
– het drogen van de planten,
– het dorsen en schoonmaken van de zaden,
– het behandelen met insectenverdelgers (invriezen),
– de bereiding van het product.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

In het geval van droge bonen zijn alle soorten ademende verpakking met een maximale capaciteit van 25 kg toegestaan.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Behalve de gegevens die op grond van de geldende wetgeving verplicht zijn, moeten de vermelding „Denominación de Origen Protegida” (beschermde oorsprongsbenaming) – „Fesols de Santa Pau”, het specifieke BOB-logo en het EU-logo voor BOB’s duidelijk zichtbaar op de verpakking worden aangebracht.
Weergave van het BOB-logo (in kleur en in zwart-wit):





PANTONE 1817 EC C0 M86 Y65 K74 | PANTONE 174 EC C0 M82 Y84 K44 | PANTONE 163 EC C0 M50 Y54 K0 | PANTONE 162 EC C0 M25 Y30 K0 | Negre C0 M0 Y0 K100

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied voor de productie en verwerking van de bonen met de BOB „Fesols de Santa Pau” valt samen met de gemeenten Santa Pau (belangrijkste productiecentrum), Castellfollit de la Roca, Les Planes d'Hostoles, Les Preses, Olot, Sant Feliu de Pallerols en Sant Joan les Fonts (die alle behoren tot de „comarca” Garrotxa in de autonome regio Catalonië in het noordoosten van Spanje).

5. Verband met het geografische gebied

In de achttiende eeuw werd begonnen met de teelt van „fesols” (bonen) in de vulkanische regio Santa Pau. Sindsdien hebben de landbouwers diverse variëteiten ontwikkeld door in eerste instantie genotypen te selecteren die zich leenden voor gemengde teelt met maïs. Vanaf de jaren zeventig van de twintigste eeuw werd echter gekozen voor genotypen die geschikt waren voor monocultuur en een efficiënt beheer mogelijk maakten. Dit heeft geleid tot het ontstaan van de traditionele variëteiten die voor de BOB „Fesols de Santa Pau” zijn goedgekeurd, namelijk Tavella Brisa, Setsetmanera en Gra Petit. Deze variëteiten zijn volkomen aangepast aan de plaatselijke omstandigheden en hebben een erkende kwaliteit.
De bonen met de BOB „Fesols de Santa Pau” worden gekenmerkt door een zeer hoog eiwitgehalte, een nauwelijks waarneembare schil, een geringe meligheid en een zachte smaak. Deze kenmerken zijn enerzijds te danken aan de bodem- en klimaatgesteldheid in het geografische teeltgebied en anderzijds aan de gebruikte traditionele variëteiten.
Het geografische gebied van de BOB heeft een mediterraan klimaat, met enkele continentale trekken. Er valt gemiddeld ongeveer 1000 l/m^2 neerslag per jaar, ongelijkmatig verdeeld; de meeste neerslag valt in het voor- en najaar. Niettemin kent ook de zomer de nodige neerslag, zodat irrigatie bij de teelt niet nodig is. In juli en de eerste twee weken van augustus kan de temperatuur oplopen tot 35 °C, maar vanaf de tweede helft van augustus en in september daalt de maximumtemperatuur tot onder de 27 °C (milde temperaturen).
In Garrotxa komt al 350.000 jaar met tussenpozen vulkanische activiteit voor. De laatste uitbarsting vond 11.000 jaar geleden plaats. De vulkanische rotsen in het te beschermen gebied bestaan hoofdzakelijk uit basalt. Dat is arm aan SiO_2 (SiO_2 tussen 52 en 45%) en heeft daarom een laag zuurgehalte. Door de bodemprocessen is het basalt uiterst vruchtbaar geworden, wat heeft geresulteerd in de volgende bodemeigenschappen:
– een relatief hoog gehalte organische stof (veelal tussen 2,5 en 5,0 g/100 g),
– een lichtzure of neutrale pH, veelal tussen 6,0 en 7,5,
– het ontbreken van calciumcarbonaat, met als gevolg een laag calciumgehalte,
– een grote kationenuitwisselingscapaciteit (meestal meer dan 25 cmol+/kg),
– een groot waterhoudend vermogen.

Deze bodemeigenschappen hebben een rechtstreekse invloed op de kwaliteit en kenmerken van het product, aangezien de grote kationenuitwisselingscapaciteit bevorderlijk is voor het hoge eiwitgehalte en daarmee voor de geringe meligheid van het product, terwijl de minimale waarneembaarheid van de schil kan worden verklaard door het lage calciumgehalte en de lichtzure of neutrale pH. Deze twee factoren worden nog versterkt tijdens de rijping van de bonen bij de milde temperaturen vanaf half augustus. De gematigde temperatuur tijdens de rijping is tevens bevorderlijk voor de zachte smaak.
Door de wisselende klimaatomstandigheden in de regio en vooral door de onregelmatige neerslag en de temperatuurschommelingen, is het alleen voor landbouwers met lokale ervaring mogelijk het juiste



moment voor het zaaien en de geschikte variëteit te kiezen (de rijping moet vanaf half augustus plaatsvinden bij een milde temperatuur). Gewoonlijk combineren de landbouwers de drie toegestane variëteiten (die van elkaar verschillen qua groeiwijze, duur van de vegetatiecyclus en mate waarin ze bestand zijn tegen omgevingsvariaties) op verschillende akkers om zeker te zijn van een minimaal productieniveau, ongeacht de weersomstandigheden tijdens het bonenseizoen. Dezelfde lokale ervaring is voor de landbouwers nodig om de bonen in het najaar op adequate wijze te laten drogen, bij een relatief hoge luchtvochtigheid, waardoor de organoleptische kenmerken van het product optimaal tot hun recht komen.
De „Fesols de Santa Pau”, een essentieel ingrediënt van de zogenaamde „vulkanische” keuken („Cuina volcánica”), vormen de basis voor diverse traditionele en moderne gerechten waarop de faam van de regio als centrum van gastronomie en traditionele cultuur berust. Er worden allerlei activiteiten georganiseerd in verband met de „Fesol de Santa Pau”, zoals de „Feria del Fesol de Santa Pau” die sinds 1991 elk jaar halverwege januari wordt gehouden.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
De integrale tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd via de volgende link op het internet:
http://www.gencat.cat/alimentacio/pliego-fesols-santa-pau

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.